

# SENCOR®

## STM 7900



## **PL ■ Wielofunkcyjny robot kuchenny**

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



#### **Ostrzeżenie:**

Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia użytkownika.

- Zachowaj ostrożność podczas manipulacji i czyszczenia miotełek.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

#### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużacza.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań oraz modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty gwarancji.
- Urządzenia nie spryskuj wodą, ani żadnym innym płynem. Nigdy nie myj je pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego po zakończeniu używania.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

#### Poprawny sposób eksploatacji urządzenia

- Urządzenie jest zaprojektowane i przeznaczone do przerobu zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia do celów innych, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach wewnętrznych. Nigdy nie używaj je na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.



#### Ostrzeżenie:

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

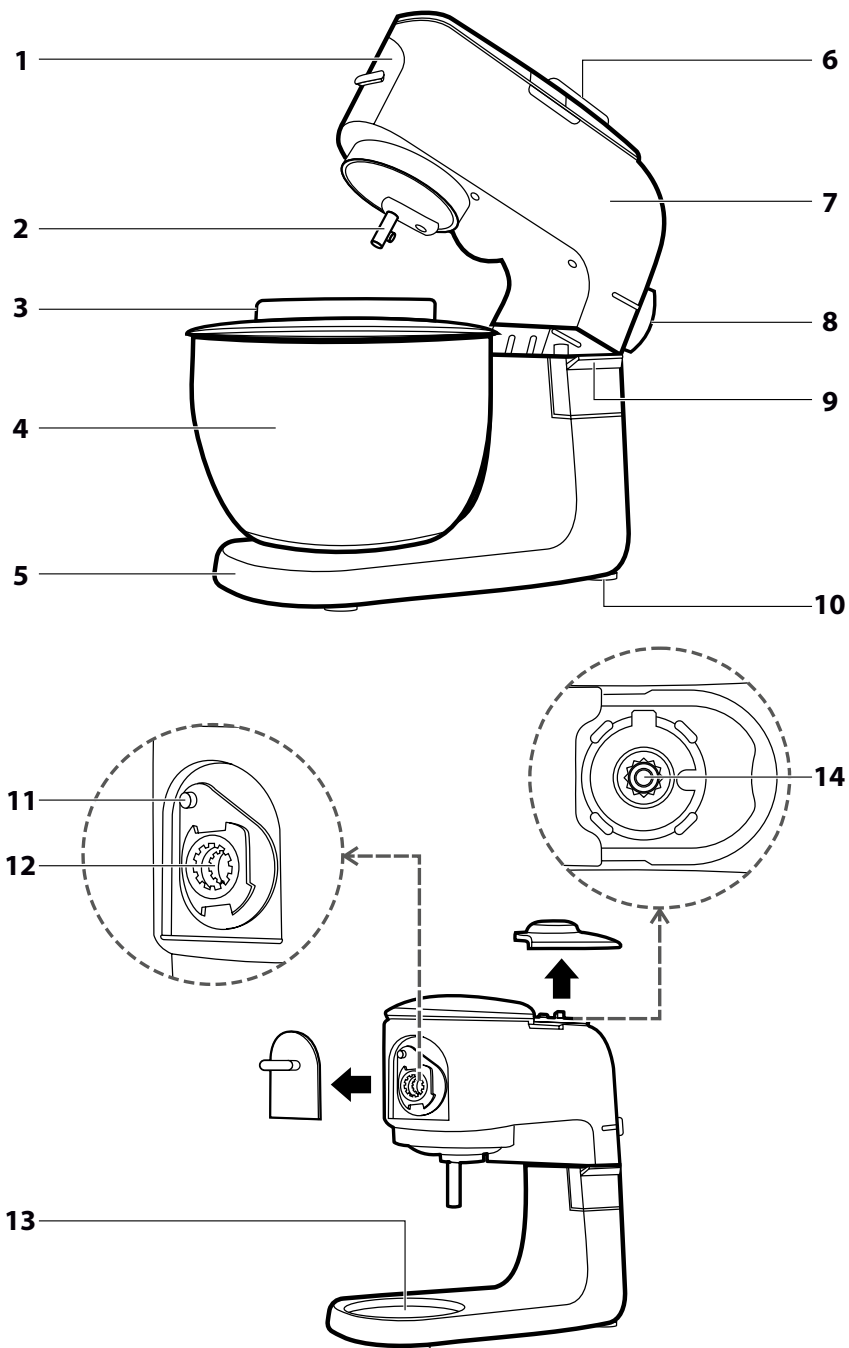
- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na równej, suchej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien lub niestabilnych powierzchniach. Nie kładź je również na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiać w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa poprawnie lub upadło na podłogę, po zanurzeniu w wodzie lub jeżeli uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenia przekaż do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni urządzenia, np. użyciem tapety samoklejącej, folii itp.
- Przed uruchomieniem należy wszystkie zdejmowane akcesoria dokładnie umyć ciepłą wodą z zastosowaniem środka do mycia naczyń, następnie opłukać je wodą do picia i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ścierką.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i głowica wielofunkcyjna znajduje się w pozycji poziomej.
- Urządzenia nie używaj, kiedy masz mokre ręce.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Urządzenie uruchamiaj dopiero po jego włożeniu do miski ze surowcami. Dopóki urządzenie pracuje, utrzymuj nasadki zanurzone w pojemniku z surowcami, by nie dochodziło do ich rozpryskiwania.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do nasadek albo do ścian miski, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego. Nasadki oraz ściany miski wyczyść za pomocą szpatułki.
- Wystrzegaj się kontaktu z urządzeniami częściami urządzenia. Podczas mieszania nie wkładaj do naczynia z surowcami rąk, widelca ani innych przedmiotów i utrzymuj włosy, ubranie itp. w odpowiedniej odległości od wirujących części urządzenia. Jeżeli widelec albo inny przedmiot wpadnie do pojemnika do mieszania, urządzenie natychmiast wyłącz.
- Dbaj o to, by podczas pracy do otworu napełniającego maszyny do mielenia mięsa lub szatkownicy nie przedostały się włosy, ubranie albo inne przedmioty. Do otworu napełniającego wkładaj tylko surowce, które mają zostać przerobione.
- Nigdy nie stosuj palców albo innych przedmiotów do przeciskania surowców przez otwór napełniający maszyny do mielenia lub szatkownicy. Do tego celu służy popychacz, który jest częścią akcesoriów.
- Podczas pracy nie wychylaj głowicy wielofunkcyjnej.
- Podczas pracy z gorącymi cieczami i potrawami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów i potraw mogą spowodować oparzenia. Z powodów bezpieczeństwa przed przystąpieniem do mieszania, zaleca się pozostawienie gorących płynów lub żywności do ostygnięcia.
- Jeżeli przerabiałeś gorące surowce, to zdejmowane nasadki mogą być po użyciu nagrzane.
- Przed przymocowaniem nasadek do urządzenia, ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od elektrycznego.
- Podczas manipulacji z nożem maszyny do mielenia mięsa i jednostką nożową miksera bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze. Zwiększoną uwagę poświęcaj podczas wypróżniania pojemnika miksera, podczas wyjmowania jednostki nożowej z pojemnika, podczas wyjmowania noża do mielenia z komory oraz podczas czyszczenia.
- Próbuj mielić kości, łupin orzechów ani innych twardych surowców.

- W nierdzewnym pojemniku można przetwarzać gorące ciecze o temperaturze aż do 80 °C. Podczas manipulacji z gorącymi cieczami i surowcami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów i potraw mogą spowodować oparzenia. Nigdy nie włączaj miksera bez poprawnie założonego wieka. Jeżeli przetwarzasz gorące płyny, nie zdejmuj podczas pracy wieczka wewnętrznego. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Do przenoszenia zagranego pojemnika do mieszania użyj uchwytu.
- Maksymalny czas nieprzerwanej pracy wynosi 10 minut. W trybie wyrabiania nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy 5 minut, a przy stosowaniu miksera nie przekraczaj czasu pracy 2 minuty. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia.

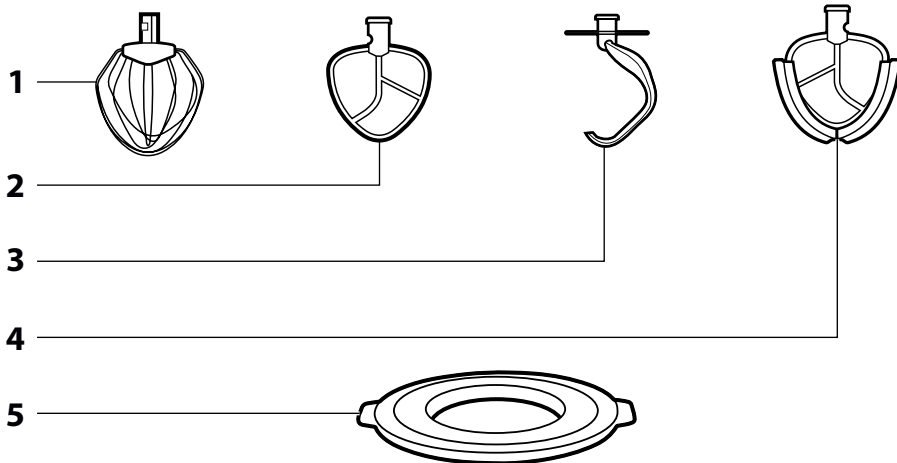
#### **Bezpieczeństwo podczas konserwacji**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odczekać do całkowitego wystygnięcia urządzenia.
- Urządzenie należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych, poza czyszczeniem opisanym w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.
- Nie myj głowicy wielofunkcyjnej ani stojaka pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie. Robot kuchenny nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce naczyń.
- Zdejmowane nasadki są przeznaczone do krótkotrwałego kontaktu z produktami spożywczymi (łącznie z napojami), to jest maks. 4 godziny. Nie pozostawiaj ich zanurzonych, np. w wodzie, przez dłuższy okres czasu, aby nie doszło do uszkodzenia ich powłoki.
- Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że głowica wielofunkcyjna uchylona jest do pozycji poziomej.

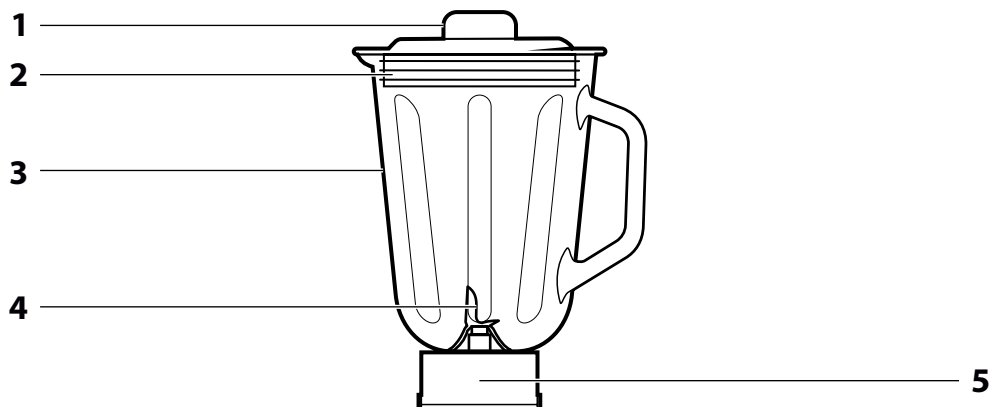
A



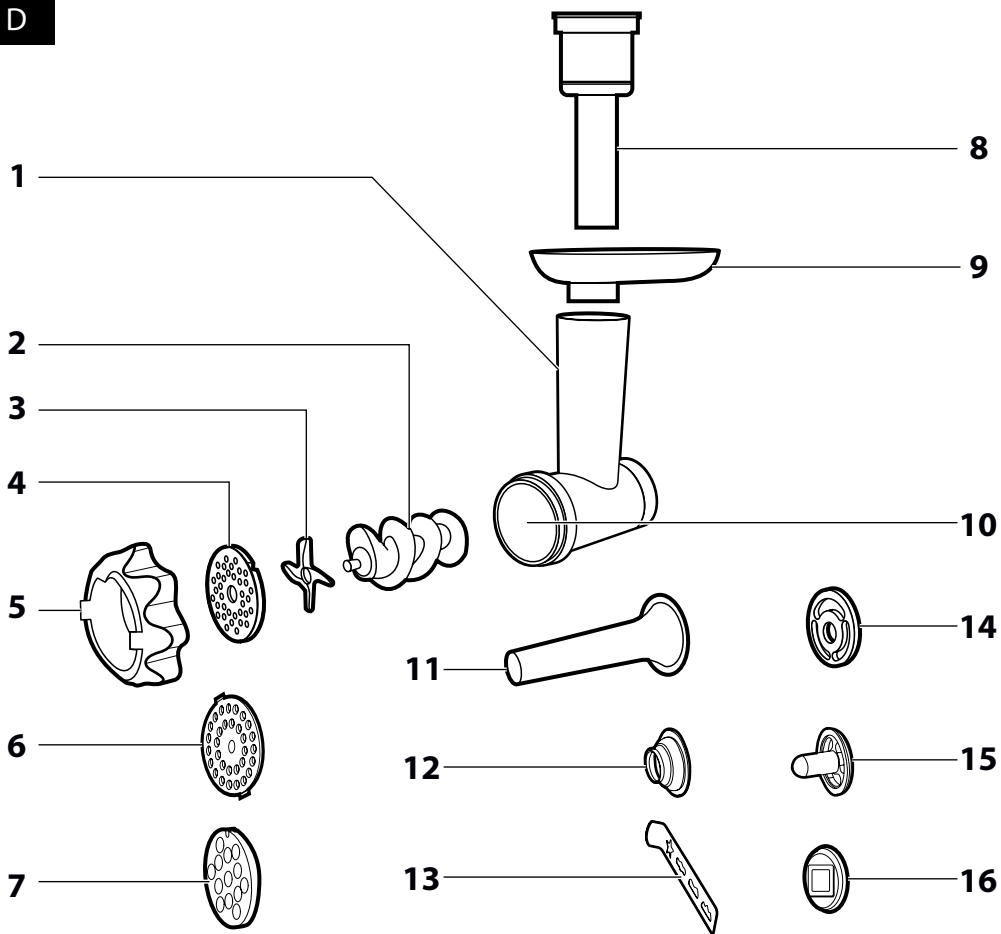
**B**

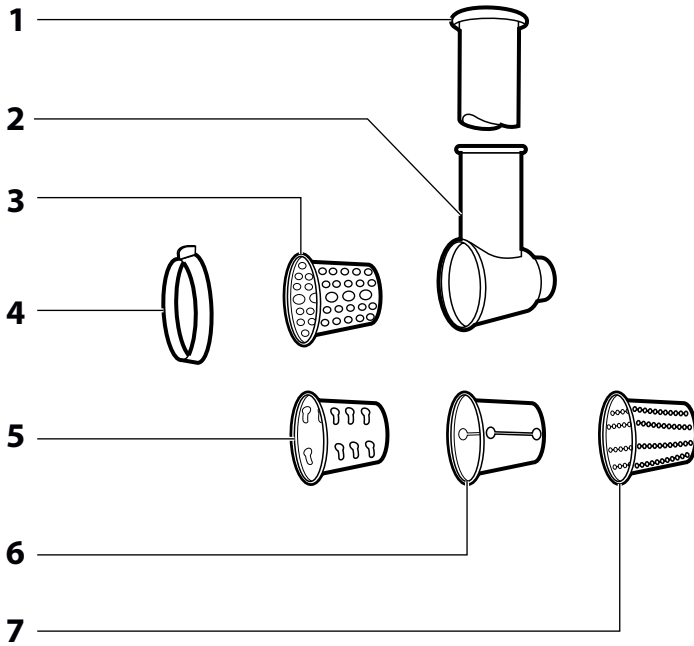
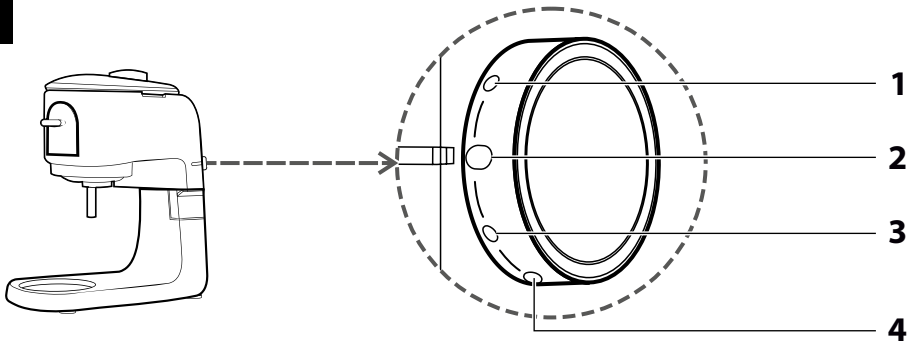
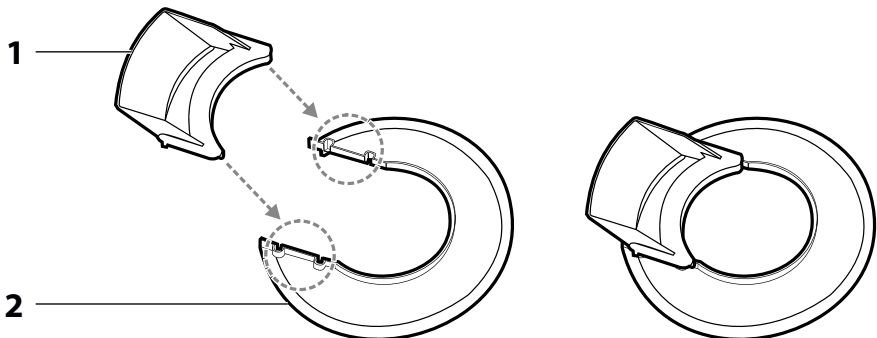


**C**



**D**



**E****F****G**



# PL Wielofunkcyjny robot kuchenny

## Instrukcja obsługi

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy zachować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu..

### OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- A1** Zdejmowana pokrywa wyjścia czołowego do przymocowania maszyny do mielenia mięsa lub nasadki do tarcia i krojenia
- A2** Wałek mocuający
- A3** Przeroczysta pokrywa z otworem napełniającym, dwuczęściowa (patrz rys.G)
- A4** Misa nierdzewna do przetwarzania żywności o objętości 6 l
- A5** Stojak
- A6** Zdejmowana pokrywa wyjścia górnego do przymocowania miksera
- A7** Uchylna głowica wielofunkcyjna
- A8** Regulator obrotowy służy do płynnego ustawiania stopnia prędkości 1- 2- 3- 4- 5- 6, ustawienia stopnia impulsowego (P), oświetlenia (OFF) i wyłączenia urządzenia (OFF).
- A9** Bezpiecznik do uchylenia głowicy wielofunkcyjnej
- A10** Nóżki antypoślizgowe zapobiegają ruchowi robota podczas pracy
- A11** Przycisk do zluźnienia maszyny do mielenia mięsa z wyjścia / głowicy
- A12** Wyjście czołowe dla maszyny do mielenia mięsa i szatkownicy
- A13** Podstawa do misy nierzewnej
- A14** Wyjście górne dla miksera

- B1** Trzepaczka balonowa
- B2** Miotelka do mieszania
- B3** Hak do wyrabiania
- B4** Miotelka elastyczna
- B5** Pokrywa dla misy nierdzewnej

- C1** Wieczko wewnętrzne
- C2** Obwodowa pokrywa z otworem do dodawania ingrediencji
- C3** Pojemnik do mieszania o objętości 1,5l
- C4** Jednostka nożowa
- C5** Podstawa do zamocowania/zdjęcia miksera z wyjścia

- D1** Maszynka do mielenia
- D2** Wałek ślimakowy
- D3** Nóż do mielenia
- D4** Delikatna tarcza do mielenia
- D5** Śrubowane zamknięcie
- D6** Średnia tarcza do mielenia
- D7** Gruba tarcza do mielenia
- D8** Popychacz
- D9** Podajnik aluminiowy
- D10** Komora mielenia
- D11** Nasadka do napełniania osłonek
- D12** Nasadka stożkowa
- D13** Nasadka do ciastek
- D14** Separator
- D15** Forma do produkcji kebaba
- D16** Uchwyt nasadki do ciastek

- E1** Popychacz
- E2** Szatkownica
- E3** Nasadka do delikatnego tarcia
- E4** Nakrętka do zabezpieczenia nasadki w środku komory
- E5** Nasadka do grubego tarcia
- E6** Nasadka do krojenia plasterków
- E7** Kończówka do tarcia ziemniaków

- F1** Tryb impulsowy PULSE służy do krótkotrwałego podniesienia prędkości obrotów do maksimum. Regulator trzeba w tej pozycji trzymać ręcznie. Zluzowaniem automatycznie wróci do pozycji OFF.
- F2** Wyłączenie urządzenia (OFF)
- F3** Oświetlenie
- F4** Stopnie prędkości 1-6

- G1** Pokrywa górna
- G2** Pokrywa okrągła

### CEL UŻYCIA URZĄDZENIA

- Robot kuchenny przeznaczony jest do przyrządzania przeciętnej ilości artykułów spożywczych stosowanych w gospodarstwie domowym. Nadaje się do mieszania, ubijania, wyrabiania, mielenia, tarcia, produkcji makaronów i ciasteczek albo do napełniania wędlin.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem, wszystkie części, które będą w kontakcie z żywnością (misa nierdzewna, przeroczysta pokrywa, akcesoria **B1** do **B5**, kompletny mikser **C1** do **C5**, kompletna maszynka do mielenia **D1** do **D16** i szatkownica **E1** do **E7**) dokładnie umyj wodą przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je w czystej wodzie i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką.



#### Ostrzeżenie:

Akcesoria **B1** do **B5**, metalowe części maszyny do mielenia mięsa **D1** i szatkownica **E2** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń. Podczas czyszczenia jednostki nożowej **C4** zachowaj szczególną ostrożność, gdyż nie skaleczył się o ostrze noża.

- Łekką zwilżoną ścierką wytrzyj części zewnętrzne stojaka **A5** i głowicy wielofunkcyjnej **A7**.



#### Ostrzeżenie:

Stojaka **A5** oraz głowicy wielofunkcyjnej **A7** i jej przewodu zasilającego nie płucz pod wodą ani nie zanurzaj w wodzie. Stojak ani głowica nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

### MIESZANIE, UBIJANIE I GNIECENIE

#### SYSTEM MIESZANIA PLANETARNEGO

- Robot kuchenny wyposażony jest w system mieszania planetarnego, który pracuje na zasadzie podwójnych obrotów nasadki. Nasadka obraca się na obwodzie wewnętrzny pojemnika przeciw wskazówkom zegara i jednocześnie wokół swej osi w kierunku przeciwnym. W ten sposób zapewnione jest równomierne przetwarzanie ingrediencji zawartej w misie.

### PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA



#### Ostrzeżenie:

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Jeżeli będziesz zakładał nasadkę, a głowica wielofunkcyjna podłączona będzie do sieci, może dojść do nieumyślnego włączenia jednostki i następnie do poważnych uszkodzeń.

### Wybór rodzaju nasadki

Typ końcówki	Zastosowanie
Trzepaczka balonowa <b>B1</b>	Używana do ubijania jajek albo białek, bitej śmietany, kremów piankowych itp. Nie używaj do mieszania lub wyrabiania.
Miotelka do mieszania <b>B2</b>	Używana do mieszania lekkich i średnio ciężkich ciast bez drożdży, do przygotowania polew, kremów, mieszanek na torty, nadzien itp. Nie używaj do wyrabiania ciężkich ciast.
Hak do wyrabiania <b>B3</b>	Stosowany do wyrabiania różnych ciast włącznie ciężkich i gęstych ciast, jak np. ciasto chlebowe, ciasto do pizzy, ciasto do świeżych makaronów itp.
Miotelka elastyczna <b>B4</b>	Używana do mieszania kremów deserowych, budyniu w proszku, biszkoptu itp. Nie używaj do wyrabiania ciężkich ciast.

### Włożenie surowców do misy

- Do misy nierzewnej włoż surowce, które chcesz przetwarzać. W jednej dawce można przerabiać maksymalnie 2,7 kg ciasta.
- Maksymalna ilość białek, które można jednorazowo ubijać to 12 sztuk.
- Misę zalecamy napełniać maksymalnie do wysokości poziomu ryski 4 l. Jeżeli wyższy do misy zbyt małą ilość ingrediencji (mniej niż 0,3 l ciasta), nie musi dojść do ich optymalnego przerobienia.

### Przygotowanie nasadki

- Umieść robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Jedną ręką delikatnie nacisnij głowicę wielofunkcyjną w dół **A7**, a drugą ręką wcisnij bezpiecznik **A9**. W ten sposób dojdzie do zluźnienia głowicy. Głowicę uchył do góry aż do oporu tak, by słyszalne było kłapanie.
- Wybierz nasadkę i wsuń ją na wałek mocuający **A2**. Przekręceniem nasadki w kierunku wskazówek zegara dojdzie do jej zamocowania. Za końcówkę poctagnij jedną ręką w kierunku w dół, w celu sprawdzenia, czy została poprawnie zamocowana.

### Przymocowanie misy

- Misę nierdzewną włoż do podstawy **A13** i przymocuj ją przekręceniem w kierunku wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętego zamka). Jeżeli misa jest poprawnie przymocowana, nie można jej samodzielnie podnieść z podstawy.
- Jedną ręką wcisnij bezpiecznik **A11**, a drugą ręką nacisnij głowicę wielofunkcyjną **A7** w dół tak, aby słychać było kłapanie.

### Użycie przezroczystej pokrywy misy

- Jeżeli zdecydujesz się do użycia przezroczystej pokrywy, najpierw załóż pokrywę okrągłą **G2** na misę tak, by poprawnie dolegała po całym obwodzie misy. Potem na pokrywę okrągłą załóż z kłapieniem pokrywę górną **G1**.

## OBŚLUGA

- Podłącz przewód zasilający do gniazdka napięcia el.
- Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości w zakresie od 1 do 6. Zaleca się rozpocząć pracę od niższego stopnia prędkości, następnie stopniowo go zwiększać. Ustawienie stopnia prędkości można zmieniać podczas pracy. Ciasta lub sosy o radszej konsystencji, zalecamy mieszać przy mniejszych obrotach, w celu uniknięcia rozpryskiwania się mieszanej zawartości. Gdy zostaną one już wymieszane, zwiększ prędkość do wymaganego stopnia.



### Ostrzeżenie:

Podczas pracy, nie wkładaj do naczyń żadnych przedmiotów, np. łyżki, noży kuchennych, widelców itp, ponieważ pojawia się ryzyko skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.

## Luzowanie przyzcpionych surowców

- Jeżeli surowiec (np. ciasto) przyzcpił się do krawędzi miski, wyłącz robota ustawieniem regulatora w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz od gniazda sieciowego.
- Jeżeli użyłeś pokrywę miski, najpierw ją zdejmij. Następnie uchył głowicę wielofunkcyjną. Do lepszej widoczności do miski można włączyć oświetlenie ustawieniem przełącznika do pozycji F3.
- Przy pomocy zwykłej szpachli usuń przyzcpione surowce z miski i przesuń je do jej środka.
- Opuść głowicę z powrotem do pozycji roboczej i załóż na misę przezroczystą pokrywę. Kontynuuj pracę.

## Czas pracy robota kuchennego

- Do mieszania, ubijania albo wyrabiania nie zostawiaj urządzenia pracować nieprzerwanie powyżej 10 minut.
- Podczas wyrabiania gęstego i ciężkiego ciasta nie pracuj z urządzeniem dłużej niż przez 5 minut.
- Po upłynięciu tego czasu wyłącz urządzenie i zostaw je do ostygnięcia. Urządzenie można ponownie włączyć dopiero po 30 minutach.
- Jeżeli chcesz krótkotrwale zwiększyć prędkość do maksymalnych obrotów, ustaw regulator w pozycji P. Nie zostawiaj robota w tym trybie pracować dłużej niż 30 sekund, grozi jego przegrzanie.

## Szybki przewodnik po przetwarzaniu składników

Typ nasadki	Surowce	Maksymalna ilość	Czas pracy	Wybór prędkości
Trzepaczka balonowa B1	Białka	12 szt.	4 min	5-6
	Śmietana do ubicia	1 l	6-8 min	5-6
Miotelka do mieszania B2 albo miotelka elastyczna B4	Ciasto na tort	2,7 kg	6 min	3-4
Hak do wyrabiania B3	Ciasto chlebowe Ciasto do pizzy	1 kg	4-5 min	1-2



### Notatka:

Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Aby nie dochodziło do rozbrzygnięcia ingrediencji poza mięso, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb. Do łatwiejszego mieszania ciasta zalecamy zastosować miękką margarynę lub masło.

Podczas ubijania białek jaj powinna być miska i miotelka do mieszania zupełnie czysta i sucha. Nawet mała ilość tłuszczu może spowodować, że nie dojdzie do ubicia białka na sztywno.

Śmietana do ubijania powinna być przed ubijaniem schłodzona do temperatury 6 °C.

Surowce do przygotowania różnych typów ciast pozostaw przy przetwarzaniu w temperaturze pokojowej przez jakiś czas.

## ZAKOŃCZENIE PRACY I DEMONTAŻ AKCESORIÓW

- Po zakończeniu używania ustaw regulator obrotowy w pozycji OFF (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Jeżeli korzystałeś z przezroczystej pokrywy miski, odbierz ją. Z większej pokrywy okrągłej odbierz pokrywę górną G1 i potem zdejmij z miski okrągłą pokrywę G2.
- Jedną ręką delikatnie nacisnij głowicę wielofunkcyjną w dół A7, a drugą ręką wciśnij bezpiecznik A9. W ten sposób dojdzie do złuzowania głowicy. Głowicę uchył do góry aż do oporu tak, by słyszalne było kląpanie.
- Nasadkę przekręć w kierunku przeciw wskazówką zegara, by doszło do jej złuzowania i zdejmij ją.
- Misę nierdzewną przekręć w kierunku przeciw wskazówkom zegara (w kierunku symbolu odemkniętego zamka) i wyjmij ją z podstawy.
- Głowicę wielofunkcyjną wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.
- Po każdym użyciu wyczyść robot kuchenny i użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

## MIELENIE MIĘSA, NAPEŁNIANIE OSŁONEK, PRODUKCJA KEBABU ALBO CIASTECZEK

### MONTAŻ MASZYNY DO MIELENIA DO RÓŻNEGO UŻYCIA



### Ostrzeżenie:

Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Jeżeli będziesz zakładał nasadkę, a głowicę wielofunkcyjną podłączoną będzie do sieci, może dojść do nieumyślnego włączenia jednostki i następnie do poważnych skaleczeń.

### Montaż maszynki do mielenia mięsa

- Umieść robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Do komory mielenia D10 włóż wałek ślimakowy D2 kołem zębatym do przodu.
- Na wałku załóż nóż do mielenia D3 (ostrzem na zewnątrz z komory mielenia) i na nim załóż tarczę do mielenia D4 lub D6 albo D8 w zależności od preferowanej grubości mielenia). Dbał o to, by występek w komorze do mielenia wpadł do wycięcia w tarczy do mielenia.



### Ostrzeżenie:

Podczas zakładania noża do mielenia bądź nadzwyyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o jego ostrze.

- Na komorze mielenia załóż zamknięcie D5 i przez przysrubowanie w kierunku wskazówek zegara poprawnie je zamocuj.

### Montaż maszynki do napielniania osłonek

- Postępuj w identyczny sposób, jak przy montażu maszynki do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia D3 i tarczy D4, użyj części D11 i D14 w następujący sposób:
  - separator D14 załóż na wałku ślimakowym tak, by występek w komorze mielenia wpadł do wycięcia w separatorze
  - na separatorze umieść nasadkę do napielniania osłonek D11 i cały zestaw nasadki do produkcji kielbasek skompletuj przysrubowaniem zamknięcia D5 do komory mielenia

### Montaż maszynki do produkcji kebabu

- Postępuj w identyczny sposób, jak przy montażu maszynki do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia D3 i tarczy D4, D6 albo D8, użyj części D12 i D15 w następujący sposób:
  - formę D15 załóż na wałku ślimakowym tak, by występek w komorze mielenia wpadł do wycięcia w formie
  - na formę umieść nasadkę stożkową D12 i cały zestaw nasadki do produkcji kebabu skompletuj przysrubowaniem zamknięcia D5 do komory mielenia B4.

### Montaż maszynki do produkcji ciasteczek

- Postępuj w identyczny sposób, jak przy montażu maszynki do mielenia mięsa, tyle że z tą różnicą, że zamiast noża do mielenia D3 i tarczy D4, D6 albo D8, użyj części D14, D13 i D16 w następujący sposób:
  - separator D14 załóż na wałku ślimakowym tak, by występek w komorze mielenia wpadł do wycięcia w separatorze
  - do komory zaparkuj D5 włóż uchwyty nasadki do ciastek D16
  - zamknięcie D5 przykręć do komory do mielenia i poprawnie je dociągnij
  - zestaw skompletuj wsunięciem nasadki D13 do uchwyty D16

## MONTAŻ ZMONTOWANEJ MASZYNY DO MIELENIA ROBOTA

- Upewnij się, że robot jest odłączony od gniazdka sieciowego. Głowicę wielofunkcyjną musi być opuszczona do pozycji poziomej, a nasadka do ubijania, mieszania lub wyrabiania, musi zostać zdemontowana.
- Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij pokrywę czółową A1. Zmontowaną maszynkę do mielenia przechyl w prawo pod kątem 45°, przyłóż ją do wyjścia czółowego A12 i przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara ustaw ją w pozycji roboczej. Powierzchnia robocza sygnalizowana jest wysunięciem przycisku A11 i słyszalnym kląpaniem



### Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie pozwoli na uruchomienie, jeżeli młynek nie jest poprawnie założony i przymocowany do wyjścia czółowego.

- Na górnym otworze napielniającym umieść nierdzewny podajnik D9.

## MIELENIE MIĘSA

- Na początku przygotuj mięso do mielenia w następujący sposób: Usuń kości, oczyść ze ścięgien, chrząstek i pokrój na kawalki o wielkości ok. 2 x 2 x 6 cm, które swobodnie przejdą przez otwór napielniający maszynki do mielenia.



**Ostrzeżenie:**  
Nie miel zamrożonego mięsa. Przed mieleniem zostaw go rozmarznąć.

- Pod maszynkę do mielenia postaw odpowiednie naczynie do chwytania przerabianego surowca.
- Wtyczkę przewodu sieciowego włącz do gniazdka. Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić prędkość 3 i potem zwiększać ją według potrzeby. Kawalki mięsa wkładaj kolejno do otworu napelniającego i wciskaj je popychaczem **D8**. Dbaj o to, by nie doszło do zapchania otworu napelniającego dużą ilością mięsa. Nie przetwarzaj większej ilości mięsa niż 5 kg w jednej dawce. Czas przetwarzania znajduje się w granicach kilku minut.



**Ostrzeżenie:**  
Do wciskania mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **D8**.

- Zmielone mięso będzie wypadało do przygotowanego pojemnika. Resztki mięsa, które pozostały w komorze do mielenia **D10**, można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub rogalka.

#### NAPELNIANIE OSŁONEK

- Przygotuj osłonkę, którą napelniasz będziesz mielonym mięsem i pozostaw ją moczyć w letniej wodzie przez ok. 10 minut. Zmieloną mieszaninę mięsa umieść na podajniku **D9**. Osłonkę wyjmij z wody i jeden jej koniec zawiąż szpilką lub węzłem, a drugi koniec załóż na nasadkę do napelniania osłonek **D11**.
- Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Jedną ręką przytrzymaj osłonkę przy końcówce, a drugą ręką przy pomocy popychacza **D8** przeciskaj zmieloną mieszaninę mięsa poprzez otwór napelniający. Jeżeli osłonka przyczepia się do końcówki, to trzeba ją ponownie zwilżyć wodą.



**Ostrzeżenie:**  
Do wciskania mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **D8**.

#### PRODUKCJA KEBABU

- Przygotowana mieszanina mięsa do kebabu umieść na podajniku **D9**.
- Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości. Zalecamy najpierw ustawić niższy stopień prędkości i następnie według potrzeb zwiększyć go. Przy pomocy popychacza **D8** przeciskaj mieszaninę otworem napelniającym. Wynikiem będzie pusta rurka mięsna, która zostaje następnie pokrojona na mniejsze kawalki. Kebab to tradycyjne danie krajów bliższego wschodu wyprodukowane przede wszystkim z mielonego mięsa i pszenicy pełnoziarnistej.



**Ostrzeżenie:**  
Do wciskania mięsa nie stosuj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **D8**.

#### PRODUKCJA CIASTECZEK

- Przygotowane ciasto połóż na podajniku **D9**.
- Przesunięciem nasadki **D13** w lewo albo w prawo ustaw wymagany kształt ciastka.
- Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości. Podczas pierwszego uruchomienia zalecamy ustawić prędkość 3 i potem według potrzeby obniżyć albo podnieść. Przy pomocy popychacza **D8** przeciskaj mieszaninę otworem napelniającym. Wynikiem będzie ciasto o wymaganym kształcie, który ustawiliś przy pomocy nasadki.



**Ostrzeżenie:**  
Do wciskania ciasta nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczony popychacz **D8**.

- Pod wyciskaniem ciastem zalecamy przytrzymywać tacę albo dłoń. Wykstałowione ciasto następnie pokrój na mniejsze kawalki.

#### ZAKOŃCZENIE PRACY I DEMONTAŻ MASZYNY DO MIELENIA

- Po zakończeniu używania ustaw regulator obrotowy w pozycji OFF (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Podczas demontażu zdejmij najpierw podajnik **D9**. Następnie wcisnij przycisk **A11** i zdejmij maszynkę do mielenia przekręceniem w kierunku wskazówek zegara. Po zdjęciu maszyny wróć pokrywkę **A1** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu maszyny do mielenia na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść maszynkę do mielenia i użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

## MIESZANIE

### OBŚLUGA MIKSERA

- Mikser przeznaczony jest do przygotowania dań i napojów, jakimi są koktajle mleczne, zupy kremowe, sosy, pasty, świeże miksowane odżywki dziecięce itp. Nie służy do wyciskania soku z owoców i warzyw, przygotowania puree ziemniaczanego, ciasta drożdżowego ani do ubijania białek.

### SKŁADANIE MIKSERA

- Upewnij się, że robot jest wyłączony i odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna musi być opuszczona do pozycji poziomej, a nasadka do ubijania, mieszania lub wyrabiania, musi zostać zdemonstrowana. Zdejmij pokrywkę wyjścia górnego **A6**.
- Przed założeniem misy upewnij się, że podstawa **C5** z jednostką nożową jest poprawnie zamocowana do misy do mieszania.
- Pojemnik do mieszania umieszcza na wyjściu górnym **A14** i przekręceniem zabezpiecz go w pozycji roboczej. Bezpiecznik ochronny nie umożliwi uruchomienia miksera, który nie jest poprawnie przymocowany do głowicy wielofunkcyjnej.
- Do pojemnika do mieszania włoś surowce. Większe sztuki żywności zalecamy wcześniej pokroić na mniejsze kawalki.



#### Notatka:

Maksymalna pojemność misy do mieszania wynosi 1,5 l. Nie napelniaj jej powyżej ryski maksimum. Podczas przetwarzania gorących płynów lub płynów, które podczas mieszania zwiększają swą objętość, zalecamy napelniać pojemnik do 2/3 jego maksymalnej pojemności.

- Na pojemnik załóż pokrywkę obwodową **C2** tak, by jej krawędzie kopowały gardło pojemnika, i poprawnie zacisnij ją w dół na całym obwodzie. Do otworu w pokrywie włóż wieszko wewnętrzne **C1** i poprawnie wcisnij je w dół aż do oporu.

### MIESZANIE

- Upewnij się, że robot został poprawnie zmontowany i że regulator obrotowy ustawiony jest w pozycji OFF (wyłączone). Przewód zasilający podłącz do gniazdka.
- Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości. Najpierw zalecamy ustawić niższą prędkość, aby surowce zostały lepiej zamieszane. Potem możesz zwiększyć prędkość.
- Jeżeli chcesz mieszać surowce przez bardzo krótki okres czasu na maksymalnych obrotach, przekręć regulator do pozycji **P** i krótko przytrzymaj go w tej pozycji. Kiedy regulator zluźniesz, automatycznie wróci do pozycji OFF (wyłączone).



#### Ostrzeżenie:

W pojemniku do mieszania można przerabiać gorące płyny o temperaturze do 55 °C. Maksymalny czas nieprzerwanej pracy miksera wynosi 2 minuty. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. Potem przez 30 minut pozostaw go do ostygnięcia.

- Surowce lub płyny możesz dodawać do misy podczas mieszania poprzez otwór w pokrywie **C2** po wyjściu wieszka wewnętrznego **C1**. Podczas pracy nigdy nie otwieraj pokrywy obwodowej **C2**. Podczas przetwarzania gorących płynów musi pozostać wieszko wewnętrzne **C1** zamknięte.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do jednostki nożowej albo do ścian pojemnika, wyłącz urządzenie przekręceniem regulatora do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz je od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że jednostka nożowa przestała się obracać. Zmontowany pojemnik ostrożnie zdemonstrowaj z głowicy wielofunkcyjnej przez jego przekręcenie i wyjście do góry. Otwórz pokrywkę i szpachlę wyczyść jednostkę nożową i ściany pojemnika do. Załóż pokrywkę i zestaw miksera przymocuj z powrotem do głowicy wielofunkcyjnej. Przewód zasilający podłącz do gniazdka i kontynuuj miksowanie.

### ZALECENIA I RADY DOT. MIESZANIA

- Surowce o stałej konsystencji, jakimi są np. owoce lub warzywa, najpierw pokrój na mniejsze kawalki o wielkości mniej więcej 3 cm i dopiero potem je zmieszaj.
- Najpierw zmieszaj niewielką ilość surowców, a resztę surowców stopniowo dodawaj otworem w pokrywie **C1** w czasie mieszania. W ten sposób osiągniesz lepszych wyników, niż kiedy wkładasz wszystkie surowce jednocześnie do pojemnika do mieszania.
- Jeżeli nie potrzebujesz przerabiać surowców o stałej konsystencji jednocześnie z płynami, zalecamy najpierw zmieszać stałe surowce i części płynów. Resztę płynów potem stopniowo dodawaj podczas mieszania otworem w pokrywie.
- Podczas mieszania bardzo gęstych cieczy zalecamy stosowanie stopnia impulsowego, by nie dochodziło do częstego zacinań jednostki nożowej. Mikser uruchamiamy ponownie w krótkich odstępach czasu.
- Kostki lodu należy przerabiać natychmiast po wyjściu z zamrażalnika. Kiedy tylko lód zacznie topnieć, kostki połączą się i nie będzie ich można miksować.

### SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Ingredience	Wybór prędkości	Zalecany czas mieszania
Owoce, warzywa pokrojone na mniejsze kawalki	5-6	30 s
Pokarmy dla niemowląt, dodatki	5-6	40 s
Pasty, dressingi, marynaty	3-4	30 s
Smoothie i koktajle	5-6	40 s
Zupy	5-6	30 s
Kostki lodu	Tryb impulsowy (P)	



#### Notatka:

Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywiste czasy mieszania zależny jest od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej.

### ZAKOŃCZENIE PRACY I DEMONTAŻ MIKSERA

- Po zakończeniu używania ustaw regulator obrotowy w pozycji OFF (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Upewnij się, że jednostka nożowa **C4** przestała się obracać i ostrożnie zdejmij zestaw pojemnika do mieszania z głowicy wielofunkcyjnej. Pokrywę **A6** umieść z powrotem w swoim miejscu i do usunięcia surowców z pojemnika do mieszania użyj miękkiej plastikowej szpachli.
- Podczas demontażu pojemnika do mieszania na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jego montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść misę do mieszania i użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

### TARCIE

#### Składanie szatkownicy

- Umieść robot kuchenny na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Do komory szatkownicy **E2** włóż odpowiednią nasadkę (**E3, E5-E7**) i zabezpiecz ją przez przykręcenie nakrętki **E4**.



#### Ostrzeżenie:

Podczas zakładania nasadki do szatkownicy bądź nadzwyczaj ostrożnym, byś nie skaleczył się o jej ostrze.

#### Montaż szatkownicy do robota

- Upewnij się, że robot jest odłączony od gniazdka sieciowego. Głowica wielofunkcyjna musi być opuszczona do pozycji poziomej i nasadka do ubijania, mieszania lub wyrabiania, musi zostać zdemontowana.
- Z głowicy wielofunkcyjnej zdejmij pokrywę czółową **A1**. Zmontowaną szatkownicę przechyl w prawo pod kątem 45°, przyłóż ją do wyjścia czółowego **A12**, a przekreśleniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara ustaw ją w pozycji roboczej. Powierzchnia robocza sygnalizowana jest wysunięciem przycisku **A11** i słyszalnym kląpaniem



#### Notatka:

Robot wyposażony jest w bezpiecznik, który nie pozwoli na uruchomienie, jeżeli szatkownica nie jest poprawnie założona i przymocowana do wyjścia czółowego.

#### Obsługa szatkownicy

- Szatkownica przeznaczona jest do przeróbki prawie wszystkich rodzaj owoców, warzyw i innych surowców, zwykle używanych w gospodarstwie domowym.
- Przygotuj surowce i pokrój je na kawałki, które przędą się poprzez otwór podajnika szatkownicy. Niektóre rodzaje owoców i warzyw trzeba będzie pozabić pestek albo jader.
- Pod szatkownicę postaw odpowiednie naczynie do chwytania przerabianego surowca.
- Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka. Regulatorem obrotowym ustaw wymagany stopień prędkości.
- Rozpocznij kolejno wkładać surowce do podajnika szatkownicy. Do wciskania surowców przez podajnik użyj dostarczonego popychacza **E1**.



#### Ostrzeżenie:

Do wciskania surowców nie używaj palców ani innych przedmiotów. Zawsze stosuj do tego celu przeznaczonego popychacza **E1**.

- Do podajnika wkładaj zawsze poszczególne kawałki surowców i odpowiednią siłą i płynnie naciskaj na popychacz. Podczas pracy kontroluj stan i drożność nasadki patrzyeniem w podajnik. Nigdy nie napełniaj podajnika surowcami aż do jego górnej krawędzi. Przerabianie dużej ilości surowców jednocześnie może spowodować przeciążenie głowicy wielofunkcyjnej robota.

#### Użyteczne rady dotyczące tarcia

- Do osiągnięcia jak najlepszych wyników przerabiaj świeże nieprzejrzałe owoce. To samo dotyczy warzyw.
- Bardziej miękkie owoce, jakimi są np. truskawki, można przed przerabianiem włożyć na parę minut do zamrażalki.
- Półtwardy ser będzie łatwiejszy w przeróbce, jeżeli włożysz go na noc do lodówki albo na 30 minut do zamrażalki.
- Nie zalecamy przerabiać miękkiego lub nawet tartego sera, ponieważ może dojść do zapchania popychacza.
- Podczas używania delikatnej tarki albo nasadki do tarcia cienkich plasterków, surowce wciskaj lekko przez podajnik. Przy użyciu nasadki do grubego tarcia albo nasadki do krojenia grubszych plasterków trzeba wciskać żywność większą siłą.

### Zakończenie pracy i demontaż szatkownicy

- Po zakończeniu używania ustaw regulator obrotowy w pozycji OFF (wyłączone), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Podczas demontażu szatkownicy najpierw odbierz popychacz. Następnie wcisnij przycisk **A11** i zdejmij szatkownicę przekreśleniem w kierunku wskazówek zegara. Po zdjęciu szatkownicy wróć pokrywę **A1** z powrotem w swoje miejsce.
- Podczas demontażu szatkownicy na poszczególne części postępuj w odwrotnej kolejności niż podczas jej montażu.
- Po każdym użyciu wyczyść szatkownicę i użyte akcesoria zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.

### KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



#### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej i odczekać do całkowitego ostygnięcia.

Stojaka i głowicy wielofunkcyjnej oraz jej przewodu zasilającego nie można myć w zmywarce.

Nie czyść ich pod bieżącą wodą, nie spryskuj wodą ani innymi płynami ani nie nurzanij jej w wodzie ani innej cieczy.

- Po użyciu, (akcesoria **B1** do **B5**, kompletny mikser **C1** do **C5**, kompletna maszynka do mielenia **D1** do **D16** i szatkownica **E1** do **E7**) dokładnie umyj wodą przy użyciu neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplucz je w czystej wodzie i zostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką. Po umyciu i wysuszeniu zalecamy nasmarować noż **D3** oraz tarcze do mielenia **D4, D6** i **D7** olejem stołowym.
- Jeżeli ubijałeś białka jaj, misę nierdzewną i użytą trzepaczkę najpierw oplucz zimną wodą. Jeśli użyłbyś gorącej wody, resztki białek jaj stwardniałyby, a ich usunięcie byłoby trudniejsze.



#### Ostrzeżenie:

Akcesoria **B1** do **B5**, metalowe części maszyny do mielenia mięsa **D1** i szatkownica **E2** nie są przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń. Pozostałe zdejmowane części można umyć w zmywarce do naczyń.

Podczas czyszczenia noża do mielenia **D3** i jednostki nożowej miksera **C4** bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia.

- Pojemnik do mieszania **C3** wyczyść w taki sposób, że napełnisz go 0,5 l czystej wody z dodatkiem kilku kropli kuchennego środka do mycia naczyń i następnie zmontujesz i uruchomisz mikser przez czas 10 do 15 sekund. Potem wyłącz robot, odłącz od gniazdka sieciowego i po zatrzymaniu obrotowych części zdemontuj zestaw pojemnika do mieszania. Zdemontuj pojemnika do mieszania opróżnij i potem pojemnik porządnie oplucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Lekko zwilżoną ścierką albo gąbką wytrzyj zewnętrzne części zewnętrzne stojaka **A5** i głowicy wielofunkcyjnej **A7**.



#### Ostrzeżenie:

Używając głowicy wielofunkcyjnej nie używaj nigdy substancji chemicznych stosowanych do naczyń, druciaków metalowego lub substancji z właściwościami ściernymi, ponieważ mogą poważnie uszkodzić powierzchnię jej obudowy.

### PRZECHOWYWANIE

- Urządzenie i jego akcesoria należy przechowywać całkowicie ostygnięte, wyłączone i odłączone od zasilania, w czystym i suchym stanie.
- Misę nierdzewną włóż do podstawy stojaka, a następnie do niej możesz włożyć trzepaczkę i hak do wyrabiania. Głowicę wielofunkcyjną wprowadź z powrotem do pozycji poziomej. Urządzenie i wszystkie jego akcesoria umieść w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.



#### Ostrzeżenie:

Przechowywanego robota kuchennego nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj jej w nadmiernie zapylonym środowisku. Nie stawiaj i nie kładź żadnych przedmiotów na przechowywanym robocie.

### DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....	220–240 V AC
Częstotliwość znamionowa .....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....	1 500 W
Pojemność misy nierdzewnej .....	6 l
Pojemność szklanego pojemnika do mieszania .....	1,5 l
Poziom emisji hałasu .....	85 dB(A)

Określona wartość hałasu emitowanego przez to urządzenie wynosi 85 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

## LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu prześlij produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogłyby być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Aby uzyskać szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

### Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.